

La Fondue Fribourgeoise

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 250 g de Vacherin Fribourgeois AOP Classic 3 mois
- 250 g de Vacherin Fribourgeois AOP Signature 4-5 mois
- 250 g de Vacherin Fribourgeois AOP Extra Corsé 5 mois
- 30 cl d'eau

Étapes de la préparation

1. Coupez les fromages en fines lamelles en retirant les croûtes.
2. Versez le vin dans le caquelon et faites chauffer.
3. Ajoutez très vite le fromage et mélangez le vin.
4. Remuez sans arrêt à la cuillère de bois en faisant des 8, jusqu'à ce que la fondue devienne lisse et homogène.
5. Allumez sur la table le réchaud à fondue. Y placer le caquelon en continuant à tourner.
6. C'est prêt, bonne dégustation !



? **Astuce** : Cette fondue se réalise traditionnellement avec de l'eau afin de conserver tous les arômes du Vacherin Fribourgeois.
Attention à ne pas cuire cette fondue ; la température de la préparation ne doit pas dépasser les 50°C.